АСТ
издательство

быстро, вкусно, просто

Печем дома вкусный хлеб и булочки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пышный, с хрустящей корочкой хлеб, испеченный умелой хозяйкой, никогда не сравнится с хлебом, изготовленным на хлебозаводе. Вы можете испечь замечательный хлеб и булочки в духовке электрической или газовой плиты, в микроволновой печи, а если у вас есть хлебопечка, то вы всегда будете обеспечены вкусным и ароматным свежим хлебом! А как это сделать – вы узнаете из нашей книги!

- Печем дома вкусный хлеб и булочки
- Хлеб на стол – и стол престол…
- Печем хлеб в хлебопечке
- Основные правила выпечки
- Инструкция
- Рецепты для хлебопечки
- Быстрый белый хлеб
-
- Молочный хлеб
-
- Белый хлеб
-
- Белый хлеб с яйцом
-
- Рисовый хлеб
-
- Хлеб на пахте
-
- Хлеб из непросеянной муки
-
- Кукурузный хлеб
-
- Хлеб анадама
-
- Фермерский хлеб
-
- Зерновой хлеб
-
- Солодовый хлеб
-
- Ржаной хлеб с тмином
-
- Картофельный хлеб

- Ячменный хлеб
- Хлеб с семечками и орехами
- Ржаной хлеб с тмином
- Хлеб с грецкими орехами
- Буханка с мюсли
- Апельсиновый хлеб с миндалем
- Хлеб с фенхелем, горошками зеленого перца и сыром
- Итальянский хлеб с изюмом и розмарином
- Хлеб с оливками
- Хлеб с зернистой горчицей и пивом
- Картофельный хлеб с укропом
- Хлеб из нута и чили
- Хлеб с хреном и травами
- Хлеб со свеклой и тмином
- Грибной хлеб
- Фермерский хлеб с ячменем
- Хлеб с отрубями и йогуртом
- Хлеб с полентой
- Хлеб с полентой из непросеянной муки
- Гречневый хлеб с орехами
- Хлеб с диким рисом и геркулесом
- Хлеб с четырьмя видами семечек

- Зерновой хлеб
- Русский черный хлеб
- Геркулесовый хлеб с кленовым сиропом
- Хлеб с шалфеем и сардельками
- Рецепты для духовки
- Цельнозерновой хлеб с медом
- Фокачча – итальянский хлеб
- Банановый хлеб
- Хлеб из отрубей
- Ирландский картофельный хлеб
- Хлеб из муки и пива
- Белый хлеб
- Ирландский овсяной хлеб
- Ржаной хлеб с льняными семенами
- Лимонный хлеб
- Хлеб французский
- Хлеб творожно-кукурузный
- Домашний хлеб духовой
- Ржаной хлеб с сиропом (кисло-сладкий хлеб)
- Хлеб без затей
- Хлеб с овощами
- Ржаной солодовый хлеб
- Хлеб из отрубей

- Хлеб из пшеничной муки
- Хлеб королевский (английский рецепт)
- Мексиканская тортилья – мексиканский хлеб
- Рецепты для русской печи
- Особенности выпечки в русской печи
- Ржаной хлеб
- Пшеничный хлеб
- Печем булочки
- Булочки постные
- Булочки с чесноком
- Булочки розовые
- Булочки творожные
- Булочки с сыром
- Булочки с ветчиной
- Булочки с тмином
- Булочки с маком
- Булочки с изюмом
- Шанежки сибирские
- Булочки с творогом и вареньем
- Булочки с вареньем I
- Булочки с вареньем II
- Булочки-монетки с ванильным кремом
- Булочки со сливками
- Плюшки с корицей

- Плюшки ореховые
- Плюшки маковые
- Бриоши
- Булки сдобные
- Батон с яблоками
- Булки с тыквой
- Булка ореховая
- Булка формовая с вареньем
- Булка формовая с изюмом
- Приложение Дополнительные возможности
- Глазурь
- Посыпка
- Советы по эксплуатации хлебопечки

Печем дома вкусный хлеб и булочки

Хлеб на стол – и стол престол…

Издревле известно, что хлеб прекрасно утоляет голод и дарит ощущение тепла и уюта домашнего очага.

На Руси хлеб всегда ассоциировался с домашним очагом. На праздники наши далекие прабабки пекли и пшеничные узорчатые караваи и куличи. А на каждый день подавали к столу «грубоватый» ржаной хлеб. За обедом или ужином после молитвы его торжественно разрезал глава семейства.

В современных семьях, особенно городских, выпечкой домашнего хлеба теперь не занимаются, полагая, что занятие это хлопотное. Между тем целый ряд компаний-производителей бытовой техники пытается вернуть нас, что называется, к истокам, предоставляя возможность выпекать хлеб в домашних условиях при помощи хлебопечек.

Хлебопечка – это и выгодно, и вкусно, и полезно. Вы всегда испечете хлеб вкусный и полезный для здоровья – с отрубями, зародышевыми хлопьями, орешками или семечками, и именно тот, который вам нравится, а удовольствие в еде – тоже немаловажно.

Недаром в народе говорится: «Хлеб на стол – и стол престол, а хлеба ни куска – и стол доска». И особенно дорог свежеиспеченный домашний хлеб к вкусному обеду. Но главное условие для того, чтобы хлеб удался на славу, – это хорошее настроение.

Вы сами наверняка замечали, что один и тот же пирог каждый раз выходит разным, как бы старательно вы ни придерживались инструкций хлебопечения. Тем не менее, пышный, с хрустящей корочкой хлеб, испеченный умелой хозяйкой, никогда не сравнится с хлебом, изготовленным на хлебозаводе. Но, увы, в наше время пекут домашний хлеб разве что в деревнях, да и то не всегда, а жаль… Ведь даже в городе можно испечь замечательный хлеб в духовке электрической или газовой плиты, в микроволновой печи, а если вы приобрели для себя хлебопечку, вы всегда будете обеспечены вкусным и ароматным свежим хлебом! А как это сделать – вы узнаете из нашей книги!

Удачи вам и приятного аппетита!

Печем хлеб в хлебопечке

Основные правила выпечки

Перед тем, как приступать непосредственно к выпечке, очень важно знать о возможных ингредиентах, которые могут входить в рецепт выпечки.

Дрожжи. В хлебопечке можно использовать только сухие дрожжи, и важно измерять их количество нужно очень точно. Если недостаточно дрожжей, тесто не поднимется; если их слишком много, оно опустится во время выпечки. Не используйте просроченные дрожжи.

Температуру дрожжи любят на самом деле не очень высокую – приблизительно человеческого тела 30–40 ºС, но стабильную. Повышение температуры они переносят до известного предела, примерно до 60 ºС. Поэтому и считается, что тесто лучше всего месить руками.

Сахар – отличная пища для дрожжей. Коричневый неочищенный сахар дает больше вкуса, чем белый сахар, кроме того мед, патока и кленовый сироп – отличная альтернатива.

Соль – это важный ингредиент хлеба, даже если вы не любите соленый привкус. Соль контролирует дрожжевой процесс и укрепляет структуру глютена. Когда добавляете соль, держите ее вдали от дрожжей, чтобы они не начали действовать: это особенно важно в хлебопечках, которые не сразу начинают замешивать тесто. Измеряйте количество соли точно.

Жир . Многие из рецептов хлеба требуют немного масла, чтобы сделать его более насыщенным, добавить вкус и улучшить срок хранения. Специальным маргарином можно заменить масло для тех, кто соблюдает особую безмолочную диету. В некоторых рецептах вместо сливочного используется оливковое масло. Добавка малой толики оливкового масла делает тесто более эластичным. В сладкое тесто добавляется только масло без запаха.

Соевая добавка . Она обогащает белком и меняет структуру теста. Приблизительно добавляют 1 столовую ложку окары на полуторафутовую буханку – появляется рассыпчатость, но если ее много – она сильно задерживает влагу и тесто в буханке плохо пропекается и остается сырым и тяжелым. Выпекая в хлебопечке, обратите внимание, что тесто с окарой, а также очень сдобное, быстрее пригорает, поэтому надо выбирать легкую (светлую) корочку.

Зародышевые хлопья – очень полезный продукт, который придает хлебу легкий ореховый вкус.

Белая хлебная мука самая удобная хлебная мука для

хлебопечки, и она больше всего используется в рецептах хлеба. Белая мука получается из пшеничного зерна, очищенного от внешнего отрубя. «Хлебная» мука (мука высшего качества) больше всего подходит для хлебопечки, так как в ней много глютена, который делает тесто эластичным, а с помощью дрожжей хлеб получается воздушным.

Хлебная непросеянная мука лучше всего подходит для хлебопечки. Это мука из зерна пшеницы, она более грубая, чем обычная белая мука, в ней больше вкуса и больше полезных веществ. Поскольку в этой муке содержится часть отрубя, поэтому хлеб получается более грубый, тяжелый. Для хлебопечки лучше всего использовать смесь хлебной белой муки с непросеянной мукой – хлеб получится вкуснее всего. Из *серой хлебной муки* удалена часть отрубя. Как и с непросеянной, ее лучше использовать в смеси с белой хлебной мукой в выпечке в хлебопечке.

Солодовая или зерновая мука – это смесь белой и непросеянной муки, смешанная с осоложенными пшеничным зернами, поэтому вкус хлеба более сладкий, легкий ореховый привкус.

Из *ржаной муки* получается темный, плотный, вкусный хлеб. В ней мало глютена, поэтому ее необходимо смешивать с белой мукой.

Из *муки со спельтой* получается вкусный хлеб с легким ореховым привкусом. Он более насыщенный и богат питательными веществами, чем хлеб из ржаной муки, поэтому иногда его иногда могут употреблять люди на диете без пшеницы.

Кукурузную муку получают из кукурузных зерен, она бывает как мелкой, так и грубой. Ее хорошо добавлять к хлебу, но использовать нужно понемногу, поскольку там мало глютена.

Перловая мука обладает нежным, сладковатым вкусом, из нее получается мягкий хлеб. В ней очень много глютена, поэтому ее нужно смешивать с белой мукой для выпечки хлеба.

Безглютеновая мука продается в некоторых крупных супермаркетах. Они бывают разные, но во всех содержится смесь крахмалов и безглютеновой муки, например, картофельной, рисовой, гороховой или соевой. В некоторые добавляют растительную клетчатку, чтобы хлеб получился коричневым. Для хлебопечек подходят только те сорта муки, которые были специально для них созданы. Обычная безглютеновая мука не подойдет.

Следует помнить, что в большинство хлебопечек ингредиенты нужно добавлять в форму в определенном порядке. Если добавить

их в неверном порядке, хлеб может не получиться. В большинстве случаев сначала наливаются жидкие ингредиенты, затем сухие, а потом дрожжи, но иногда и наоборот. Порядок особенно важен для хлебопечек, которые делают перерыв перед началом цикла, так как дрожжи должны находиться отдельно от жидкости, сахара и соли.

Инструкция

С помощью **дальнейших инструкций** вы сможете испечь прекрасную буханку в хлебопечке в первый же раз. Используйте свежие качественные ингредиенты, так как нельзя ожидать хорошего результата от просроченной муки или дрожжей.

1. Поставьте хлебопечку на ровную огнеупорную поверхность. Убедитесь, что она находится вдали от источников тепла (плита или солнечный свет), а также не на сквозняке, так как все эти факторы влияют на температуру внутри хлебопечки. Не включайте хлебопечку в розетку на этом этапе. Откройте крышку. Достаньте форму за ручку, слегка поворачивая в сторону или вытягивая вверх, в зависимости от модели вашей хлебопечки.

2. Убедитесь, что в тестомешальной лопасти не застряло крошек хлеба, оставшихся от предыдущей выпечки. Наденьте лопасть на стержень на дне формы. Лопасть можно будет одеть только в одной позиции, так как стержень и та часть лопасти, что одевается на него, сделаны в форме буквы D.

3. Влейте воду, молоко и/или другие жидкости, за исключением тех случаев, когда в инструкции к хлебопечке сказано, что сначала надо добавлять сухие ингредиенты. Если это так, измените порядок загружения ингредиентов в хлебопечку, начав с дрожжей. 4. Всыпайте муку так, чтобы она полностью покрывала жидкость. Добавьте все сухие ингредиенты, указанные в рецепте, например, сухое молоко. Соль, сахар и масло уложите в разные углы формы, чтобы они не касались друг друга.

5. Сделайте маленький «колодец» в середине муки так, чтобы он не доходил до жидкости и добавьте в него дрожжи. Если «колодец» достал до жидкости, дрожжи промокнут и начнут быстро работать.

6. Поставьте форму в хлебопечку, плотно закрепив на месте. В зависимости от модели, в хлебопечке могут быть специальные крепления, которые закрепляют форму в хлебопечке, или форму нужно слегка вкрутить в дно хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку. Затем включите хлебопечку в розетку.

7. Выбираете программу, цвет корки и размер буханки, если возможно. Нажмите кнопку «Старт». Сразу же начнется процесс замешивания, если в машине нет специального периода «отдыха», чтобы установить температуру, и вы не запрограммировали хлебопечку, чтобы хлеб был испечен к утру.

8. Когда тесто будет замешано, хлебопечка издаст звуковой сигнал, и вы можете добавить дополнительные ингредиенты, например, сухофрукты, если хотите. Откройте крышку, всыпьте

продукты и закрывайте крышку.

9. В конце цикла хлебопечка издаст звуковой сигнал, чтобы сообщить о том, что тесто или хлеб готов (в зависимости от программы). Нажмите кнопку «Стоп». Откройте крышку. Если достаете хлеб, не забудьте надеть рукавицы для духовки, чтобы не обжечься. Не наклоняйтесь и не облокачивайтесь на открытую хлебопечку, так как оттуда может выходить горячий воздух, которым тоже можно обжечься.

10. Все еще в рукавицах переверните форму вверх дном и потрясите несколько раз. Если необходимо, постучите дно о деревянную доску.

11. Если тестомешальная лопасть застряла в хлебе, используйте деревянную лопатку или другой огнеупорный инструмент, чтобы достать ее. Она легко выйдет.

12. Положите хлеб на решетку и дайте остыть. Выключите хлебопечку из сети и дайте остыть перед тем, как использовать снова. Слишком горячая машина не сможет испечь нормальную буханку, и многие хлебопечки не включатся, если они слишком горячие. Промойте форму и тестомешальную лопасть и протрите хлебопечку. Все части хлебопечки должны быть холодными и сухими, когда вы их убираете.

Рецепты для хлебопечки

Быстрый белый хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл (1 чашка) воды, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *315 мл (1 и 1/3 чашки) воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 500 г (4 и 1/2 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *420 мл (1 и 3/4 чашки) воды, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 675 г (6 чашек) белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить воду и подсолнечное масло в хлебопечку. Однако если в инструкции к вашей хлебопечки сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить сухое молоко. Положить сахар и соль в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление недостающее до воды и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «Быстро», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Хлеб, испеченный в быстром режиме, получается менее пышным, так как у теста меньше времени, чтобы подняться, как в обычном режиме. В холодную погоду возможно лучше использовать теплую воду, чтобы ускорить процесс.

Молочный хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *180 мл (3/4 чашки) молока, 60 мл (1/4 чашки) воды, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *200 мл (7/8 чашки) молока, 7 ст. ложки воды, 450 г (4 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *280 мл (1 и 1/4 чашки) молока, 130 мл (1/2 чашки) воды, 675 г (6 чашки) белой хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить молоко и воду в форму. Если в инструкции вашей хлебопечки сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Молоко, которое используется в этом хлебе, должно быть комнатной температуры, иначе дрожжи «не сработают» и хлеб не поднимется. Достаньте молоко из холодильника за 30 минут перед использованием. Вы можете использовать молоко любой жирности.

Белый хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл (1 чашка) воды, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей, белая мука, чтобы посыпать буханку сверху.*

На 1 среднюю буханку: *320 мл (1 и 1/3 чашки) воды, 500 г (4 и 1/2 чашки) белой хлебной муки, 1 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей, белая мука, чтобы посыпать буханку сверху.*

На 1 большую буханку: *420 мл (1 и 3/4 чашки) воды, 675 г (6 чашек) белой хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 1,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, белая мука, чтобы посыпать буханку сверху.*

Влить воду в форму. Однако если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Чтобы корочка получилась золотистой, добавьте в форму вместе с мукой немного сухого молока. Для маленькой буханки нужно 1 столовую ложку молока, для средней – 1,5 столовой

ложки, а для большой – 2 столовые ложки молока.

Белый хлеб с яйцом

...

На 1 маленькую буханку: *1 яйцо, вода (см. инструкцию), 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *1 яйцо плюс 1 яичный желток, вода (см. инструкцию), 500 г (4 и 1/2 чашки) белой хлебной муки, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, белая мука, чтобы посыпать буханку сверху.*

На 1 большую буханку: *1 яйцо, вода (см. инструкцию), 675 г (6 чашек) белой хлебной муки, 1 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Положить яйцо (яйца) в мерный кувшин и добавить достаточное количество воды, чтобы получилось либо 240 мл (1 чашка) для маленькой буханки, либо 300 мл (1 и 1/3 чашки) для средней буханки или 430 мл (1 и 7/8 чашки) для большой буханки.

Слегка перемешать и перелить в хлебопечку. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Положить сахар, соль и масло в разные углы формы. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он

остыл.

Рисовый хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *180 мл (3/4 чашки) воды, 1 яйцо, 350 г (3 чашки) белой хлебной муки, 115 г (1 чашка) отваренного риса, тщательно слитого, 1 ст. ложки сухого молока, 5 мл или 1 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *240 мл (1 чашка) воды, 1 яйцо, 425 г (3 и 3/4 чашки) белой хлебной муки, 150 г (1 и 1/4 чашка) отваренного риса, тщательно слитого, 22 мл (1,5 ст. л) сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *280 мл (1 и 1/4) чашки воды, 1 яйцо, 575 г (5 чашек) белой хлебной муки, 200 г (1 и 3/4 чашки) отваренного риса, тщательно слитого, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в хлебопечку воду, затем яйцо. Взбивать яйцо предварительно не нужно, так как оно и так хорошо перемешается со всеми ингредиентами. Если в инструкции к вашей хлебопечки отмечается, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Посыпать сверху мукой, так чтобы она покрывала всю жидкость. Добавить рис и сухое молоко. В разные углы хлебопечки положить соль, сахар и масло. Сделать небольшой колодец в середине

хлебопечки и добавить дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Убедитесь в том, что рис достаточно остыл перед тем, как использовать его в хлебе. Очень важно хорошо его слить, иначе тесто будет слишком влажным. Следите за тем, как замешивается тесто и добавьте немного муки, если необходимо.

Хлеб на пахте

...

На 1 маленькую буханку: *230 мл (1 чашка) пахты, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложки меда, 1 ст. ложки подсолнечного масла, 250 г (2 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 125 г (1 чашка) непросеянной хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложки дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *285 мл (1 и 1/4 чашки) пахты, 4 и 1/2 ст. ложки воды, 1,5 ст. ложки меда, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 350 г (3 чашки) белой хлебной муки, 150 г (1 и 1/3 чашка) непросеянной хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки дрожжей.*

На 1 большую буханку: *370 мл (15/8 чашки) пахты, 5 и 1/2 ст. ложки воды, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 475 г (4 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 200 г (1 и 3/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки дрожжей.*

Влить в форму пахту, воду, мед и масло. Однако, если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать всю муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Пахта – это «субпродукт» от сливочного масла, это довольно жидкая субстанция, которая остается после того, как жир

становится маслом. Пахту пастеризуют и смешивают со специальными бактериями, из-за которых она начинает бродить и получается слегка кисловатой. Если у вас нет пахты, используйте натуральный йогурт смешанный с 1–2 ч. ложки лимонного сока.

Хлеб из непросеянной муки

...

На 1 маленькую буханку: *280 мл (1 и 1/4 чашки) воды, 250 г (2 и 1/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 125 г (1 чашка) белой хлебной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *350 мл (1,5 чашки) воды, 350 г (3 чашки) непросеянной хлебной муки, 150 г (1 и 1/3 чашка) белой хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *450 мл (2 чашки) воды, 475 г (4 и 1/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 200 г (1 и 3/4 чашка) белой хлебной муки, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку так, чтобы она полностью покрывала воду. Добавить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной» или «Норма», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Это довольно легкий, светлый коричневый хлеб, состоящий из смеси непросеянной и белой муки. Вы можете изменить рецепт по желанию, например, заменив непросеянную муку коричневой. Она содержит меньшее количество отрубей, чем непросеянная,

поэтому хлеб будет более воздушным.

Кукурузный хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *150 мл (2/3 чашки) воды, 5 ст. ложек молока, 1 ст. ложка кукурузного масла, 275 г (2,5 чашки) белой хлебной муки, 100 г (1 чашка) кукурузной муки, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, вода для смазывания хлеба, полента для посыпки.*

На 1 среднюю буханку: *210 мл (1 чашка) воды, 6 ст. ложек молока, 1,5 ст. ложки кукурузного масла, 350 г (3 чашки) белой хлебной муки, 150 г (1 и 1/4 чашки) кукурузной муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания хлеба, полента для посыпки.*

На 1 большую буханку: *250 мл (1 чашка) воды, 150 мл (2/3 чашки) молока, 2 ст. ложки кукурузного масла, 450 г (4 чашки) белой хлебной муки, 225 г (2 чашка) кукурузной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания хлеба, полента для посыпки.*

Влить в форму воду, молоко и кукурузное масло. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Быстрый», средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт».

После того, как тесто будет окончательно замешано сразу перед выпечкой смазать поверхность буханки водой и посыпать полентой. Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Этот хлеб лучше готовить в быстром режиме, несмотря на то, что из-за кукурузной муки буханка получится очень низкой.

Хлеб анадама

...

На 1 маленькую буханку: *200 мл (7/8 чашки) воды, 3 ст. ложки патоки, 1 ч. ложка лимонного сока, 275 г (2,5 чашки) белой хлебной муки, 65 г (1/2 чашки) непросеянной хлебной муки, 40 г (1/3 чашки) поленты, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *240 мл (1 чашка) воды, 4 ст. ложки патоки, 1 ч. ложка лимонного сока, 360 г (3 чашки) белой хлебной муки, 75 г (3/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 65 г (1/2 чашки) поленты, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *280 мл (1 и 1/4 чашки) воды, 5 ст. ложек патоки, 2 ч. ложки лимонного сока, 500 г (4,5 чашки) белой хлебной муки, 90 г (1 чашки) непросеянной хлебной муки, 75 г (3/4 чашки) поленты, 2,5 ч. ложки соли, 50 г (1/4 чашки) сливочного масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду, патоку и лимонный сок. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать оба типа муки и поленту так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить соль и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Проверьте тесто на количество влаги через несколько минут после начала замеса. Если оно выглядит слишком сухим, добавьте немного воды.

Фермерский хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл (1 чашка) воды, 350 г (3 чашки) белой хлебной муки плюс немного чтобы посыпать сверху, 25 г (1/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания буханки.*

На 1 среднюю буханку: *320 мл (1 и 1/3 чашки) воды, 425 г (3 и 3/4 чашки) белой хлебной муки плюс немного чтобы посыпать сверху, 75 г (3/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, вода для смазывания буханки.*

На 1 большую буханку: *420 мл (1 и 3/4 чашки) воды, 600 г (5 и 1/4 чашки) белой хлебной муки плюс немного чтобы посыпать сверху, 75 г (3/4 чашки) непросеянной хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, вода для смазывания буханки.*

Влить в форму воду. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить соль, сахар и масло в

разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». За 10 минут до начала выпечки буханки смазать поверхность водой и посыпать небольшим количеством белой муки. Сделать разрез сверху вдоль буханки. Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Попробуйте этот хлеб с зерновой или с солодовой мукой вместо непросеянной.

Зерновой хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *240 мл (1 чашка) воды, 375 г (3 и 1/4 чашки) зерновой муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *350 мл (1,5 чашки) воды, 500 г (4 и 1/4 чашки) зерновой муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *400 мл (1 и 2/3 чашки) воды, 675 г (6 чашек) зерновой муки, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Добавить в форму воду. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Положить соль, сахар и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Зерновой хлеб», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Попробуйте этот хлеб с солодовой мукой.

Солодовый хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *200 мл (7/8 чашки) воды, 1 ст. ложки светлой патоки, 1,5 ст. ложки солодового экстракта, 250 г (3 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки сухих дрожжей, 75 г (1/2 чашки) изюма.*

На 1 среднюю буханку: *280 мл (1 и 1/4 чашки) воды, 1,5 ст. ложки светлой патоки, 2 ст. ложки солодового экстракта, 500 г (4,5 чашки) белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 1 ч. ложка соли, 50 г (1/4 чашки) сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 100 г (1/2 чашки) изюма.*

На 1 большую буханку: *360 мл (1,5 чашки) воды, 1 ст. ложки светлой патоки, 3 ст. ложки солодового экстракта, 675 г (6 чашек) белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 5 ст. ложек сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 125 г (2/3 чашки) изюма.*

Добавить в форму воду, патоку и солодовый экстракт. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить соль и масло в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт».

Добавить изюм, когда хлебопечка издаст «бип» после первого замешивания. Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Если хотите, сразу же нанесите глазурь. Растворить 1 столовую ложки сахара в 1 столовой ложке молока и смазать корочку.

Ржаной хлеб с тмином

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл (1 чашка) воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 65 г (3/4 чашки) ржаной муки, 285 г (2,5 чашки) белой хлебной муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка семян тмина, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки коричневого сахара, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *200 мл (1 и 1/4 чашки) воды, 2 ч. ложки лимонного сока, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 125 г (1 чашка) ржаной муки, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки семян тмина, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *370 мл (1 и 5/8 чашки) воды, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 175 г (1,5 чашки) ржаной муки, 500 г (4,5 чашки) белой хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки семян тмина, 2 ч. ложки соли, 4 ч. ложки коричневого сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Добавить в форму воду, лимонный сок и масло. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать ржаную и белую муку так, чтобы вода была

полностью покрыта. Добавить сухое молоко и тмин. Положить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл. Если хотите, сразу же нанесите глазурь. Растворить 1 столовую ложку сахара в 1 столовой ложке молока и смазать корочку.

Картофельный хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *200 мл (7/8 чашки) воды (в которой варился картофель, комнатной температуры), 2 ст. ложки подсолнечного масла, 375 г (3 и 1/4 чашки) белой хлебной муки, 125 г (1,5 чашки) холодного картофельного пюре, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1,5 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, молоко для смазывания буханки.*

На 1 среднюю буханку: *225 мл (1 чашки) воды (в которой варился картофель, комнатной температуры), 3 ст. ложки подсолнечного масла, 500 г (4,5 чашки) белой хлебной муки, 175 г (2 чашки) холодного картофельного пюре, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, молоко для смазывания буханки.*

На 1 большую буханку: *330 мл (1,5 чашки) воды (в которой варился картофель, комнатной температуры), 4 ст. ложки подсолнечного масла, 675 г (6 чашек) белой хлебной муки, 225 г (2 2/3 чашки) холодного картофельного пюре, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, молоко для смазывания буханки.*

Добавить в форму воду и подсолнечное масло. Если в

инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить картофельное пюре и сухое молоко. Положить соль и сахар в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт». Смазать поверхность буханки молоком сразу перед выпечкой. Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Если вы используете остатки картофельного пюре, сделанного с молоком и маслом, возможно, вам придется снизить количество жидкости. Если вы просто делаете картофельное пюре, используйте 175 г, 200 г или 275 г картофеля в зависимости от размера хлебопечки.

Ячменный хлеб

...

На 1 буханку: *1 яйцо, 200 мл молока, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 375 г белой хлебной муки, 125 г ячменной муки, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки подсолнечного меда, 25 г сливочного масла.*

Слегка взбить яйцо в кувшине. Добавить молоко, долить воду до отметки 350 мл. Положить ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Поставить форму в хлебопечку и настроить программу Basic. Включить хлебопечку.

Перед запеканием сделать неглубокие диагональные надрезы на поверхности и повторить надрезы в противоположном направление, чтобы получились ромбы.

После выпечки достать готовую буханку и переложить на решетку, чтобы она остыла.

Хлеб с семечками и орехами

...

На 1 буханку: *75 г нашинкованного фундука, по 2 ст. ложки мака, кунжутных семечек, подсолнечных семечек и тыквенных семечек, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 375 г белой хлебной муки, 25 г пшеничных отрубей, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 300 мл воды плюс 1 столовая ложка.*

Поджарить фундук в сухой сковороде на среднем огне, помешивая, пока он не начнет приобретать корочку, около двух минут. Добавить семена и обжаривать еще 1 минуту. Снять с огня.

Положить все остальные ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Отложить 2 столовые ложки поджаренных орехов, а остальное добавить в хлебопечку.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу Basic. Включить хлебопечку.

Перед запеканием смазать водой и посыпать оставшимися семечками.

После выпечки достать готовую буханку и переложить на решетку, чтобы она остыла.

Ржаной хлеб с тмином

...

На 1 буханку: *1,5 ч. ложки сухих дрожжей быстрого действия, 300 г белой хлебной муки, 150 г ржаной муки, 1 ст. ложка тмина плюс для посыпки сверху, 1,5 ч. ложки соли, 15 г сливочного масла, 2 ст. ложки черной патоки, 1 ст. ложка сухого молока, 300 мл воды.*

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу Basic. Включить хлебопечку.

Перед запеканием смазать водой и посыпать тмином.

После выпечки достать готовую буханку и переложить на решетку, чтобы она остыла.

Хлеб с грецкими орехами

...

На 1 буханку: *100 г грецких орехов, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 350 г хлебной непросеянной муки, 150 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки масла из грецких орехов, 1,5 ч. ложки соли, 350 мл воды.*

Поджарить орехи в сухой сковороде 2–3 минуты, пока они не потемнеют немного. Снять с огня.

Положить остальные ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Затем добавить грецкие орехи.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу Basic. Включить хлебопечку.

Перед запеканием сделать в поверхности несколько надрезов.

После выпечки достать готовую буханку и переложить на решетку, чтобы она остыла.

Буханка с мюсли

...

На 1 буханку: *1,5 ч. ложки сухих дрожжей быстрого действия, 225 г белой хлебной муки, 100 г серой хлебной муки, 100 г мюсли, 1 ч. ложка соли, 50 г изюма, 25 г сливочного масла, 250 мл воды, 2 ст. ложки жидкого меда для глазури.*

Положить ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу, которая в инструкции рекомендуется для зернового хлеба. Включить хлебопечку.

После выпечки достать готовую буханку и смазать сверху медом.

Апельсиновый хлеб с миндалем

...

На 1 буханку: *100 г тонко порезанного миндаля, 1 л сухих дрожжей быстрого действия, 500 г белой хлебной муки, 2 ч. ложки молотой корицы, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки сладкого миндального или подсолнечного масла, тертая цедра 2 апельсинов, 250 мл свежевыжатого апельсинового сока, смешанного со 100 мл воды.*

Для украшения: *сахарная пудра.*

Раскрошить миндаль в сковороду и поджарить на медленном огне 2 минуты до светло-коричневого цвета. Снять с огня.

Положить остальные ингредиенты в форму для хлебопечки в том порядке, который указан в инструкции к хлебопечке. Отложить 2 столовые ложки поджаренного миндаля, а остальное добавить в форму.

Поставить форму в хлебопечку и настроить программу Basic. Включить хлебопечку.

Перед выпечкой смазать поверхность водой и посыпать миндалем. После выпечки достать готовую буханку и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с фенхелем, горошками зеленого перца и сыром

...

На 1 буханку: *25 г сливочного масла, 1 луковица фенхеля весом 200 г (мелко нашинкованная), 2 ст. ложки горошков зеленого перца в рассоле, 1 ч. ложка быстрых сухих дрожжей, 400 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка соли, 275 мл воды, 2 ст. ложки порезанной зелени свежего фенхеля, 50 г сыра Грюйер (швейцарского), тертого.*

Растопить масло в сковороде, добавить порезанную луковицу фенхеля и обжаривать на небольшом огне 5 минут до мягкости. Слегка раздробить перец в ступке с помощью пестика или в маленькой миске концом скалки.

Положить дрожжи, муку, соль и воду в форму для хлебопечки в том порядке, какой указан в инструкции к хлебопечке. Добавить зелень фенхеля и дробленый перец.

Поставить форму в хлебопечку, настроить на основную программу с добавлением изюма, если есть. Выбрать корочку по вкусу и нажать «Старт». Добавить обжаренный фенхель и сыр, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал, или в середине замеса.

После выпечки достать хлеб из хлебопечки и вытряхнуть его из формы на решетку, чтобы он остыл.

Итальянский хлеб с изюмом и розмарином

...

На 1 буханку: *2 яйца, около 175 мл воды, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 400 г белой хлебной муки, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки порезанного свежего розмарина, 1 ст. ложка мелкого сахара, 4 ст. ложки оливкового масла, 125 г изюма, маленькие веточки розмарина для украшения.*

Взбить яйца в кувшине. Долить в кувшин воды до отметки 275 мл. Положить все ингредиенты кроме изюма в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке. Добавить порезанный розмарин после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки с добавлением изюма. Добавить изюм при звуковом сигнале, либо в середине цикла замеса.

Перед выпечкой разложить веточки розмарина на поверхности. После выпечки достать из формы и дать остыть.

Хлеб с оливками

...

На 1 буханку: *1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 500 г хлебной белой муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки оливкового масла extra virgin, 350 мл воды, 150 г оливок без косточек, порезанных крупно.*

Положить все ингредиенты кроме оливок в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки с добавлением изюма. Отложить ложку оливок. Добавить остальные в форму при звуковом сигнале, либо в середине цикла замеса.

Перед выпечкой смазать тесто водой и аккуратно прижать сверху отложенные оливки. После выпечки достать из формы и дать остыть.

Хлеб с зернистой горчицей и пивом

...

На 1 буханку: *1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 300 г хлебной белой муки, 200 г непросеянной хлебной муки, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка черной патоки, 3 ст. ложки зернистой горчицы, 1 ч. ложка дижонской горчицы, 25 г сливочного масла, 300 мл крепкого пива (не светлого).*

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки.

Перед выпечкой смазать тесто водой и слегка посыпать мукой. Острым ножом аккуратно сделать диагональные надрезы на поверхности буханки, не поцарапав форму. После выпечки достать из формы и дать остыть.

Картофельный хлеб с укропом

...

На 1 буханку: *175 г картофеля, очищенного и порезанного на кусочки, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 350 г хлебной белой муки, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка мелкого сахара, 1 ст. ложка семян укропа плюс для украшения, 2 ст. ложки сухого молока, молоко для смазывания.*

Положить картофель в маленькую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала картофель, и вскипятить. Варить 15 минут до мягкости. Слить, сохранив жидкость, отмерить в мерном кувшине 175 мл жидкости, долив холодной водой, если необходимо. Дать остыть. Сделать картофельное пюре.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке, добавив картофельное пюре вместе с мукой.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки. Проверьте замес теста, возможно нужно добавить 1–2 столовые ложки воды, если оно слишком сухое.

Перед выпечкой смазать тесто молоком и посыпать семенами укропа. После выпечки достать из формы и дать остыть.

Хлеб из нута и чили

...

На 1 буханку: *1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 400 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки мелкого сахара, 1 маленькая красная луковица, мелко нашинкованная, 1 зеленый чили, очищенный от семян и мелко нарезанный, 2 ч. ложки семян зиры, слегка дробленых, 200 мл воды, 100 г консервированного турецкого гороха (нут) (промыть и слить).*

Положить все ингредиенты кроме нута в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке, добавив чили, лук и зиру после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки. Добавить нут после того, как хлебопечка издаст звуковой сигнал.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

Хлеб с хреном и травами

...

На 1 буханку: *1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 450 г хлебной зерновой муки, 50 г ржаной муки, 1,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка тростникового сахара, 1 ст. ложка семян укропа, 2 ст. ложки порезанного свежей петрушки, 2 ст. ложки тертого свежего хрена или тертого хрена из банки, 25 г сливочного масла, 350 мл воды.*

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке, добавив семена укропа, петрушку и хрен после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

Хлеб со свеклой и тмином

...

На 1 буханку: 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 400 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки семян тмина, 2 ч. ложки мелкого сахара, 25 г сливочного масла, 275 мл свекольного сока.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

Грибной хлеб

...

На 1 буханку: 40 г сушеных грибов, 200 мл кипятка, 2 яичных желтка, 4 зубчика чеснока, тонко нарезанных, 1 ч. ложка сухих дрожжей быстрого действия, 525 г хлебной белой муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки мелкого сахара, 25 г сливочного масла.

Замочить грибы в кипятке на 15 минут. Слить, сохранив жидкость. Отложить около 10 красивых грибов для посыпки. Сохраненную жидкость перелить в мерный кувшин и долить холодной водой до отметки 325 мл, если необходимо.

Положить все ингредиенты в форму для хлебопечки в порядке, указанном в инструкции к вашей хлебопечке, добавив грибы после муки.

Поставить форму в хлебопечку и включить основную программу выпечки.

Перед выпечкой посыпать сохраненными грибами сверху буханки.

После выпечки достать из формы и дать остыть.

Фермерский хлеб с ячменем

...

На 1 буханку: *260 мл воды, 3 ст. ложки сливок, 400 г белой хлебной муки, 115 г ячменной муки, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ст. ложки тыквенных или подсолнечных семечек.*

Влить в форму воду и сливки. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта.

В разные углы формы положить сахар и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Добавить семечки, когда хлебопечка издаст сигнал в последние 5 минут замешивания теста. Смазать маслом форму вместимостью 900 г размером 18,5х12 см.

Когда тесто будет готово, достать его из хлебопечки и положить на стол, посыпанный мукой. Ударить по тесту и сформировать прямоугольник так, чтобы длинная сторона была равна стороне формы.

Раскатать тесто вдоль и подоткнуть концы вниз. Уложить тесто в подготовленную форму, накрыть смазанной маслом пленкой и дать подняться в течение 30–45 минут, пока тесто не дойдет до краев формы. Посыпать сверху мукой и сделать глубокий надрез вдоль. Оставить на 10 минут. Разогреть духовку до 220 ºС. Запекать в течение 15 минут, затем снизить температуру духовки до 200 ºС и запекать еще 20–25 минут до золотистой корочки. Если постучать по корочке хлеба, звук должен быть пустым. Переложить на решетку и дать остыть.

Хлеб с отрубями и йогуртом

...

На 1 маленькую буханку: *150 мл воды, 125 мл натурального йогурта, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка патоки, 200 г белой хлебной муки, 150 г непросеянной муки, 25 г пшеничных отрубей, 1 ч. ложка соли, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *185 мл воды, 175 мл натурального йогурта, 1,5 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки патоки, 260 г белой хлебной муки, 200 г непросеянной муки, 40 г пшеничных отрубей, 1,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *230 мл воды, 210 мл натурального йогурта, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки патоки, 375 г белой хлебной муки, 250 г непросеянной муки, 50 г пшеничных отрубей, 2 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду, йогурт, масло и патоку. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить отруби и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Подавать можно пока хлеб еще теплый.

Хлеб с полентой

...

На 1 маленькую буханку: *220 мл воды, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки поленты, 25 г белой хлебной муки, 325 г непросеянной муки, 1 ч. ложка соли, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *300 мл воды, 3 ст. ложки меда, 50 г поленты, 50 г белой хлебной муки, 300 г непросеянной муки, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *250 мл воды, 4 ст. ложки меда, 75 г поленты, 75 г белой хлебной муки, 525 г непросеянной муки, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду и мед. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты. Всыпать поленту и оба типа муки так, чтобы вода была полностью покрыта.

В разные углы хлебопечки добавить соль и масло. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Зерновой», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Хлеб с полентой из непросеянной муки

...

На 1 буханку: *300 мл воды, 50 г ржаной муки, 450 г белой хлебной муки, 25 г пшенных хлопьев, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 г зерен проса, пшенная мука.*

Влить в форму воду. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать оба типа муки, затем пшенные хлопья так, чтобы вода была полностью покрыта сухими ингредиентами. В разные углы хлебопечки добавить соль, сахар и масло. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Добавить зерна, когда хлебопечка издаст сигнал в последние 5 минут замешивания теста. Смазать маслом противень.

Когда тесто готово, достать его из хлебопечки и положить на стол, посыпанный мукой и ударить по тесту. Сформировать тесто в прямоугольник, затем скатать его полешком с квадратными краями. Положить батон на противень швом вниз. Накрыть пленкой и оставить на 30–40 минут в теплом месте, пока он не поднимется в два раза. Снять ленку, посыпать пшенной мукой. Острым ножом сделать диагональные надрезы на поверхности батона. Оставить на 10 минут. Тем временем разогреть духовку до 220 ºС. Запекать батон в течение 25–30 минут до золотистой корочки. Переложить на решетку, чтобы он остыл.

Гречневый хлеб с орехами

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 2 ч. ложки патоки, 1,5 ст. ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 315 г белой хлебной муки, 50 г гречневой муки, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 40 г грецких орехов.*

На 1 среднюю буханку: *315 мл воды, 3 ч. ложки патоки, 2 ст. ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 425 г белой хлебной муки, 75 г гречневой муки, 1,5 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 3/4 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 50 г грецких орехов.*

На 1 большую буханку: *420 мл воды, 4 ч. ложки патоки, 3 ст. ложки оливкового масла или масла из грецких орехов, 575 г белой хлебной муки, 115 г гречневой муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей, 75 г грецких орехов.*

Влить в форму воду, патоку и растительное или ореховое масло. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить сухое молоко. Положить сахар и соль в разные углы хлебопечки. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Основной», средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Добавить грецкие орехи, когда хлебопечка издаст звуковой сигнал, после первого замешивания.

Достать готовый гречневый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Хлеб с диким рисом и геркулесом

...

На 1 буханку: *50 г дикого риса, 300 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 325 г хлебной муки, 50 г непросеянной муки, 50 г поленты, 50 г геркулеса, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ст. ложки светлой патоки, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

Отварить дикий рис в кипящей соленой воде по инструкции на упаковке. Влить в форму воду и подсолнечное масло. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать муку и поленту, добавить геркулес и сухое молоко, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить патоку и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт».

Добавить дикий рис, когда хлебопечка издаст несколько сигналов за 5 минут до окончания замешивания теста. Смазать маслом узкую форму для кекса размером 23х13 см.

Когда тесто готово, достать его из хлебопечки и положить на поверхность, посыпанную мукой. Ударить по нему, чтобы оно осело.

Разделить на 6 равных кусков. По очереди сформировать каждый в маленькую буханочку длиной примерно 13 см. Затем уложить 6 буханок в форму, прижимая. Накрыть тесто пленкой, смазанной маслом, и оставить в теплом месте на 30–45 минут. Тем временем разогреть духовку до 220 ºС.

Запекать хлеб в течение 30–35 минут до золотистой корочки. Перевернуть на решетку и охладить.

Хлеб с четырьмя видами семечек

...

На 1 буханку: *280 мл воды, 2 ст. ложки оливкового масла, 400 г белой муки, 50 г просовой муки, 50 г непросеянной муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки тыквенных семечек, 2 ст. ложки подсолнечных семечек, 1,5 ст. ложки льняных семечек, слегка поджаренных без масла.*

Сверху: *1 ст. ложка молока, 2 ст. ложки льняных семечек.*

Влить в форму воду и масло. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить сахар и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи. Поставить хлебопечку в режим «Тесто». Нажать кнопку «Старт». Добавить семечки, когда хлебопечка издаст несколько бипов за 5 минут до окончания замешивания теста.

Когда тесто готово, достать его из хлебопечки и положить на поверхность, посыпанную мукой. Ударить по нему, чтобы оно осело.

Смазать маслом противень. Сформировать тесто в большой шар, сделать плоскую лепешку. В середине сделать дырку с помощью пальца. Постепенно увеличивать отверстие, поворачивая тесто, пока не получится кольцо. Накрыть тесто пленкой, смазанной маслом, и оставить подниматься в теплом месте на 30–45 минут, пока не поднимется вдвое. Тем временем разогреть духовку до 200 ºС. Смазать сверху кольцо молоком и посыпать семечками. Сделать неглубокие надрезы по всей поверхности. Запекать хлеб в течение 30–35 минут до золотистой корочки. Переложить на решетку и охладить.

Зерновой хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *230 мл воды, 1 ст. ложка меда, 1,5 ч. ложки солодового экстракта, 115 г зерновой муки, 50 г ржаной муки, 75 г белой муки, 140 г зерновой муки, 1 ст. ложка геркулеса, 1 ст. ложка сухого молока, 1 ч. ложка соли, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 3/4 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *300 мл воды, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка солодового экстракта, 115 г зерновой муки, 150 г ржаной муки, 75 г белой муки, 200 г зерновой муки, 2 ст. ложки геркулеса, 2 ст. ложки сухого молока, 1,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *375 мл воды, 1,5 ст. ложки меда, 1,5 ст. ложки солодового экстракта, 200 г зерновой муки, 200 г ржаной муки, 115 г белой муки, 225 г зерновой муки, 3 ст. ложки геркулеса, 3 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду, мед и солодовый экстракт. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить геркулес и сухое молоко. В разные углы хлебопечки добавить соль и масло. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в зерновой режим, средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Русский черный хлеб

...

На 1 маленькую буханку: *230 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки патоки, 115 г ржаной муки, 50 г непросеянной муки, 175 г белой хлебной муки, 2 ст. ложки овсяных отрубей, 50 г сухих хлебных крошек, 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки растворимого кофе, 1,5 ч. ложки тмина, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *360 мл воды, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2,5 ст. ложки патоки, 140 г ржаной муки, 85 г непросеянной муки, 250 г белой хлебной муки, 3 ст. ложки овсяных отрубей, 75 г сухих хлебных крошек, 1,5 ст. ложки какао, 2,5 ст. ложки растворимого кофе, 1,5 ч. ложки тмина, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *430 мл воды, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 3,5 ст. ложки патоки, 200 г ржаной муки, 100 г непросеянной муки, 300 г белой хлебной муки, 4 ст. ложки овсяных отрубей, 100 г сухих хлебных крошек, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки растворимого кофе, 2 ч. ложки тмина, 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду, подсолнечное масло и патоку. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку, затем отруби и хлебные крошки так, чтобы вода была полностью покрыта. Добавить какао, кофе, тмин и соль. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в зерновой режим, средняя корочка. Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Геркулесовый хлеб с кленовым сиропом

...

На 1 маленькую буханку: *210 мл воды, 1 ст. ложка кленового сиропа, 300 г хлебной белой муки, 50 г непросеянной хлебной муки, 20 г овсяных хлопьев, 1 ст. ложка отрубей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 среднюю буханку: *315 мл воды, 2 ст. ложки кленового сиропа, 375 г хлебной белой муки, 75 г непросеянной хлебной муки, 40 г овсяных хлопьев, 2 ст. ложки отрубей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.*

На 1 большую буханку: *410 мл воды, 3 ст. ложки кленового сиропа, 500 г хлебной белой муки, 115 г непросеянной хлебной муки, 50 г овсяных хлопьев, 3 ст. ложки отрубей, 1,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 1,5 ч. ложки сухих дрожжей.*

Влить в форму воду и добавить кленовый сироп. Если в инструкции к вашей хлебопечке сказано, что дрожжи нужно положить в хлебопечку первыми, просто поменяйте порядок, в котором вы добавляете в хлебопечку сухие и жидкие ингредиенты.

Всыпать всю муку, затем отруби и овсяные хлопья так, чтобы вода была полностью покрыта. В разные углы хлебопечки добавить соль, сахар и масло. Сделать в середине муки небольшое углубление, недостающее до воды, и всыпать дрожжи.

Поставить хлебопечку в «Основной» режим, средняя корочка.

Нажать кнопку «Старт».

Достать готовый хлеб из хлебопечки и переложить на решетку, чтобы он остыл.

Хлеб с шалфеем и сардельками

...

1 ст. ложка подсолнечного масла, 3 сардельки (желательно острые), 3 яйца, 2 ст. ложки воды, 3 чашки хлебной муки, 2 ст. ложки сухого молока, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ч. ложки соли, 1/4 чашки растопленного масла, 1 ч. ложка быстрых дрожжей, 1 ч. ложка сушеного шалфея.

Для обмазки хлеба: *1 желток + 2 ст. ложки воды.*

Масло нагреть в сковороде и обжарить сардельки на небольшом огне со всех сторон минут 7–10. Остудить. Добавить яйца с водой в хлебопечку.

Высыпать муку, затем сухое молоко. Положить сахар, соль и масло в разные углы.

Сделать сверху в муке углубление и высыпать дрожжи.

Включить печь на «Тесто». Добавить шалфей по сигналу, если такой опции нет, то за 5 минут до конца замешивания.

Когда цикл на замешивание теста закончится, достать его и положить на присыпанную мукой поверхность. Раскатать в прямоугольник толщиной около 2,5 см и шириной с форму для выпечки, немного побольше.

Положить сардельки на середину теста с края (получается в длину 1,5 сардельки) и плотно свернуть тесто вокруг них. Края немного завернуть и положить в предварительно смазанную форму. Укрыть форму пленкой и поставить подходить в теплое место минут на 30–45.

Духовку предварительно нагреть до 190 ºС. Смазать хлеб сверху желтком с водой и выпекать 30–35 минут. Достать и остудить на решетке.

Рецепты для духовки

Цельнозерновой хлеб с медом

...

На 2 буханки: *3,5 чашки теплой воды, 3 ст. ложки меда, 2 пакетика дрожжей (по 7 г в пакетике, гранулированные), 4 чашки хлебной муки, плюс немного для посыпки стола, 3 чашки цельно-зерновой муки, 1 чашка зародышевых хлопьев, 2 ст. ложки соли.*

В чашке соединить теплую воду, мед и дрожжи, хорошо перемешать и оставить в теплом месте минут на 10.

В другой большой чашке смешать вместе 3,5 чашки хлебной муки, цельную муку, зародышевые хлопья и соль. Сделать углубление посередине и влить дрожжевую смесь. Мешать деревянной ложкой, постепенно подмешивая муку с краев, пока вся масса не соединится.

Стол присыпать мукой, вывалить тесто из чашки и месить, постепенно добавляя оставшиеся 0,5 чашки муки. Месить до гладкости минут 10–15, пока тесто не перестанет прилипать к рукам, может быть придется еще добавить муки. Но конечное тесто должно быть очень мягким. Чашку смазать растительным маслом, положить тесто и закрыть пленкой. Поставить подходить в теплое место, пока тесто не удвоится в объеме, примерно на 1–1,5 часа.

Духовку включить заранее на 200 ºС, смазать форму для хлеба растительным маслом. Подошедшее тесто обмять, выложить на присыпанный мукой стол, разделить на две равные части. Сформировать из кусочка теста овал, а затем свернуть его по длине. Положить в форму швом вниз, сверху прикрыть пленкой. То же самое повторить со второй частью теста. Поставить формы в теплое место для поднятия, на 30–45 минут. Выпекать в середине духовки минут 50–60. Затем достать, остудить минут 5 в форме, а потом полностью на решетке.

Фокачча – итальянский хлеб

...

2 ч. ложки сухих дрожжей, 1,5 стакана теплой воды (45 ºС), 4 стакана пшеничной муки (не высшего сорта), 5 ст. ложек оливкового масла, 3 ч. ложки соли.

Смешать 1 чайную ложку сухих дрожжей с 1/2 стакана воды. Тщательно перемешать и дать настояться 10 минут. Добавить 3/4 стакана муки, перемешать и дать настоять в теплом месте до увеличения объема теста (45 минут).

В другой посуде смешать оставшуюся часть дрожжей с 1 стаканом воды, дать настояться 10 минут. Добавить первую дрожжевую смесь, 3 столовых ложки оливкового масла и 2 чайные ложки соли. Тщательно перемешать. Добавить оставшуюся муку, постепенно смешивая ее с получившейся смесью, тесто должно получиться без комьев, однородным.

Положить тесто в смазанную маслом посуду, оставить на 1,5 часа в теплом, светлом месте.

Взять большую широкую форму для теста. Смазать ее оливковым маслом. Равномерно распределить тесто (2 см в толщину).

Разогреть духовку до 220 ºС. Надавить на тесто пальцами, чтобы остались углубления. Полить оставшимся оливковым маслом. Выпекать в духовке 20–25 минут или до образования золотой корочки.

Перед употреблением охладить.

Банановый хлеб

...

1,5 стакана сахара, 1/2 стакана сливочного масла, мякоть 3 бананов, 2 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 1/2 ст. ложки пищевой соды, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка ванилина.

Разогреть духовку до 175 ºС. Смазать круглую форму для хлеба маслом.

Соединить все ингредиенты в единое целое. Хорошо размешать до получения однородной массы. Положить в форму.

Выпекать до готовности (60 минут).

Хлеб из отрубей

...

150 г пшеничных молотых отрубей, 150 г пшеничной муки, 140 мл молока, 140 мл воды, 5 г сахара, 10 г сливочного масла, 10 г дрожжей.

Отруби смешать с мукой.

Из молока, разбавленного водой, и одной трети муки с отрубями приготовить тесто с дрожжами и сахаром.

Когда тесто подойдет, добавить оставшуюся жидкость, смесь муки с отрубями, масло.

Замесить тесто, и, когда оно поднимется разделать хлеб, дать ему немного подняться.

Смазать форму маслом, выложить тесто, выпекать до готовности при температуре 200 ºС.

Ирландский картофельный хлеб

...

225 г свареного мятого картофеля, 1 ст. ложка соли, 25 г сливочного масла, 50 г муки.

Смешать все ингредиенты в однородную массу.

Разделить тесто на 2 части, каждой из которых придать форму круга 0,5 см в толщину и 22 см в диаметре. Разрезать каждый из кругов на 4 части.

Каждую часть выпекать на гриле по 5 минут с каждой стороны.

Хлеб из муки и пива

...

3 стакана муки, 1,5 л пива, 1/3 стакана сахара, 1/2 ст. ложки соли, 20 г сливочного масла.

Смешать все ингредиенты (пиво лучше подогреть).
Придать форму, оставить на 10 минут.
Выпекать в форме для хлеба в духовке 30 минут при 180 ºС.

Белый хлеб

...

2 ст. ложки дрожжей, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 1/3 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 1/2 стакана топленого масла, 3 стакана пшеничной муки, 3,5 ч. ложки сушеного чабреца, 1/4 ч. ложки молотой куркумы.

Смешать дрожжи, воду и сахар, отставить на несколько минут для брожения. Также смешать топленое масло, молоко, специи и соль.

Вмесить масляную смесь в муку до образования мягкого теста.

Накрыть салфеткой и оставить на 1 час.

Ирландский овсяной хлеб

...

225 г овсяных хлопьев, 1,5 стакана кефира, 2 ч. ложки разрыхлителя, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Развести кефиром овсяные хлопья, поставить на ночь в холодильник, на следующий день добавить разрыхлитель, соль и часть муки. Все тщательно перемешать вилкой, постепенно добавляя оставшуюся муку, чтобы тесто стало густым, но липким.

Выложить тесто в форму, смазанную растительным маслом. Выпекать при температуре 160–175 ˚С в течение 30 минут. При необходимости время выпекания можно увеличить на 10 минут.

Ржаной хлеб с льняными семенами

...

600 г ржаной муки, 250 г пшеничной муки, 150 г льняного семени, 40 г свежих дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 500 мл теплой воды, 1,5 ч. ложки соли.

Просеять оба сорта муки, перемешать, добавить льняные семена. Собрать муку горкой, сделать углубление в середине. Из дрожжей, сахара, 8 столовых ложек теплой воды и небольшого количества муки замесить опару, поставить в теплое место. Дождаться пока опара пойдет пузырями, и влить ее в углубление в муке.

Накрыть посуду с мукой и опарой полотенцем и поставить в теплое место приблизительно на 20 минут. По прошествии указанного времени добавить в опару оставшуюся воду и соль, замесить все продукты в однородное пластичное тесто. Готовое тесто сформовать в шар, положить на противень и поставить в теплое место примерно на 40 минут, чтобы тесто подошло. Перед выпечкой надрезать хлеб крест-накрест, смазать кисточкой с теплой водой и немного присыпать мукой.

Выпекать хлеб на средней полке в предварительно нагретой до 220 ºС духовке в течение 40 минут, после чего довести выпечку до готовности на среднем слабом огне в течение приблизительно 20 минут.

Лимонный хлеб

...

1 стакан муки, 1/2 стакана сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 1 щепотка соли, 2 ч. ложки лимонного сока.

Муку просеять вместе с сахарной пудрой, добавить маргарин и замесить тесто. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать мукой, вылить в нее тесто и разровнять. Испечь хлеб до полуготовности.

Сахар смешать с яйцами, пекарским порошком, лимонным соком и солью. Вылить готовую смесь на полуготовый хлеб и снова поставить его в духовку приблизительно на 30 минут. Когда хлеб испечется, вынуть его из формы и разрезать на квадратики.

Хлеб французский

...

3 ст. ложки дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 3 стакана теплой сыворотки (или кислого йогурта), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка соли, 7 стаканов пшеничной муки, около 2,5 стаканов теплой воды (по мере необходимости).

Сыворотку смешать с теплой водой, дрожжами и сахаром. В готовую опару добавить муку и соль, замесить упругое тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 1 час. Тесто разделить пополам. Каждую половину раскатать в толстый круглый жгут. По отдельности поместить на смазанный маслом противень и оставить на 2 часа. Выпекать хлеб в хорошо разогретой духовке в течение 15–20 минут. Поверхность изделий слегка смачивать водой каждые 5 минут до тех пор, пока она не приобретет коричневый цвет.

Хлеб творожно-кукурузный

...

250 г творога, 125 г кукурузной муки, 75 г картофельного крахмала, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1 яйцо, 5 ст. ложек молока, 45 г дрожжей.

Растереть дрожжи с молоком, влить их в просеянную муку, накрыть влажной марлей и поставить в теплое место. После того как в муке начнут появляться трещины, добавить в нее оставшиеся компоненты.

Заполнить тестом смазанную маслом форму, поставить в холодную духовку, печь при температуре 200 ºС в течение часа. Незадолго до окончания выпечки смазать хлеб яйцом.

Домашний хлеб духовой

...

3,5 л кипяченого остуженного молока, 150 г дрожжей, 250 мл растительного масла, 250 г маргарина, 5 яиц, 400 г сахара, соль, мука.

Для приготовления теста смешать муку, 3 литра молока, яйца, сахар, 100 г посоленных дрожжей, масло и маргарин. Муки должно быть столько, чтобы тесто не было слишком густым. Хорошо вместить тесто и оставить подходить в теплом месте на 12 часов. Затем в тесто снова добавить молока, дрожжей, соли и муки, размешать. На смазанный маслом противень выложить тесто на полчаса или больше, чтобы тесто подошло. Затем слепить из теста батоны и выпекать в духовке, пока батоны не подрумянятся.

Ржаной хлеб с сиропом (кисло-сладкий хлеб)

...

0,5 л простокваши, 35 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка тмина, 1 стакан сиропа, 1/2 ст. ложки аниса, 1 ст. ложка тертой апельсиновой или мандариновой цедры, 1 ч. ложка соли, 50 мл растительного масла или жира, 700–800 г ржаной муки, 400 г пшеничной муки 2 сорта.

Растереть дрожжи с сахаром, добавить теплую простоквашу и 1/3 всей муки, поставить в теплое место подниматься. Добавить в опару теплый сироп, приправы, растительное масло (или растопленный жир) и оставшуюся часть муки. Вымесить гладкое тесто, накрыть тесто и поставить в теплое место. Из подошедшего теста разделать продолговатые батоны, положить их на смазанный маслом противень или в форму для выпечки, смазать сахарной водой или сладким кофе и выпекать в духовке со средним жаром в течение 30–35 минут.

Хлеб с сиропом вкуснее на второй или третий день после выпечки.

Хлеб без затей

...

1 л воды, 60–70 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, мука.

В теплой воде развести дрожжи, добавить сахар и соль. Затем постепенно добавлять муку, пока тесто не станет густым и не начнет отставать от ложки. Хорошо размешать. Оставить тесто в теплом месте на час. Перемешать и оставить еще на час подходить. Взять формы для выпечки, смазать растительным маслом и выложить тесто в эти формы. Оставить ненадолго тесто подходить. Выпекать в не очень горячей духовке примерно полчаса. Когда хлеб подрумянится, можно вынимать.

Хлеб с овощами

...

1 кг муки, 1 л воды, 60 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 300 г овощного пюре.

В теплой воде сначала растворить дрожжи, потом добавить муку и пюре из вареных овощей. Размешать. Тесто поднимется через полчаса. Сформировать булочки и затем выложить на горячий противень, смазанный маслом. Выпекать примерно полчаса.

Ржаной солодовый хлеб

...

2 кг ржаной муки, 2 кг солодовой ржаной муки, соль, 1 л воды.

В теплой воде развести муку из ржаного солода, сварить. Необходимо держать массу 5 дней в теплой печи, подогревая каждый день. На шестой день добавить в массу ржаную муку и соль. Хорошо размешать тесто и поставить ненадолго в теплое место. Через час можно подготавливать тесто к выпеканию хлеба.

Разделить тесто на буханки, смочить водой и разгладить поверхность каждой. Это поможет избежать трещин. Поставить хлеб в разогретую печь на 2,5–3 часа. Как только хлеб будет готов, слегка смочить его поверхность горячей водой, чтобы корка была помягче.

Хлеб из отрубей

...

На 150 г пшеничной муки 150 г пшеничных молотых отрубей, 150 мл воды, 150 мл молока, 10 г дрожжей, 10 г масла сливочного, 5 г сахара.

Для начала смешать отруби с мукой. В другой посуде в теплую воду добавить сначала дрожжи, потом молоко, сахар и 1/3 смеси муки с отрубями. Тесто хорошо размешать и поставить на полчаса в теплое место. Когда смесь поднимется – добавить остальную часть отрубей с мукой и масло. Снова тщательно перемешать и поставить на полчаса в теплое место. Дальше смазать маслом форму для выпечки и положить тесто туда. Выпекать в духовке до готовности при температуре 200 ºС.

Хлеб из пшеничной муки

...

На 0,8 кг пшеничной муки 30 г дрожжей, пол-литра воды, 2 ст. ложки сахара, 5 яиц, 100 г сливочного масла.

Сначала в теплой воде растворить дрожжи, затем добавить муку, сахар, масло, яйца. Тесто хорошо перемешать. Затем завернуть его в салфетку, чтобы не обветрилось и убрать в холодильник на полдня. Когда тесто настоится, сделать из него батон или каравай или положить в форму для выпечки, смазать яичным желтком и поставить в духовку. Когда хлеб подрумянится, можно вынимать.

Хлеб королевский (английский рецепт)

...

7 яиц, цедра 1/2 лимона, 3/4 стакана, корица, гвоздика (порошок), измельченный цукат, изюм, вареная вишня, 3–4 грецких ореха, миндаль, 120 г муки.

Смешать яйца и сахар, добавить цедру лимона, гвоздику, корицу, измельченный цукат, грецкие орехи, немного изюма, несколько вареных вишен (можно взять вишни из варенья), немного миндаля. В эту массу добавить муку, хорошо размешать. Если тесто получится слишком крутое, добавить немного воды. Выложить тесто в форму для выпечки и выпекать в духовке.

Мексиканская тортилья – мексиканский хлеб

...

1/2 стакана воды, 1 ч. ложка соды, соль, 50 г маргарина, 300 г кукурузной муки.

Посолить муку, добавить в нее соду. Затем влить в муку воду и тщательно перемешать массу до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам. Разделить тесто на части и скатать из него шары размером чуть больше куриного яйца. Затем раскатать каждый шар в блин и посыпать слегка мукой с обеих сторон. Получившиеся блины поджаривать недолго на сковородке без масла, с обеих сторон до тех пор, пока на поверхности не появятся маленькие пузырьки или темные пятнышки. Тортильи готовы. Их можно достаточно долго хранить в холодильнике. Можно придумать много закусок с тортильей, или использовать эти лепешки вместо хлеба.

Рецепты для русской печи

Русскую печь можно по праву считать гордостью русского народа. Основная ее особенность – сводчатая камера – горнило, которое разогревается до 500 ˚С. Это как раз та температура, которая требуется для выпечки хлеба. Разогретое горнило часами хранит тепло, в нем можно томить молоко, варить рассыпчатые каши, готовить жаркое. Вкус пищи, приготовленной в русской печи удивителен и не сравним ни с чем, тут русская печь вне конкуренции!

Несмотря на свою многовековую историю, русская печь успешно дожила до наших дней и до сих пор ее можно увидеть как в деревнях и мелких населенных пунктах, так и в загородных домах современных любителей старины и уюта. Возможно, в это сейчас трудно поверить, но до сих пор некоторые счастливые обладатели русской печи пекут в ней хлеб.

Особенности выпечки в русской печи

Для того чтобы хорошо истопить печь дровами нужно иметь большой опыт. Главное, чтобы печь была равномерно прогрета, а для этого ее желательно топить дубовыми или березовыми дровами (печь быстрее и равномернее прокаливается). Хуже всего прогревается печь при топке осиновыми дровами.

Печь затапливают за 2–3 часа до выпечки. Во время топки, когда дрова хорошо разгорятся, дрова необходимо несколько раз передвинуть с места на место, чтобы «под печи» равномернее накалялся. Когда дрова прогорят, жар (тлеющие угли) равномерно разравнивают по всей поверхности «пода», закрывают дверцу и вьюшку на 10–15 минут, чтобы температура в печи стала равномерной. После этого выгребают угли и золу, «под» подметают метелкой из сосновых веток (или протирают влажной тряпкой) и снова закрывают дверку на 3–5 минут, чтобы пыль осела. После этого проверяют, достаточно ли прокалилась печь.

Проверить это можно кусочком газеты, брошенным на «под». Если газета сразу же воспламеняется, это означает, что печь слишком горячая. Если брошенный на «под» кусочек газеты начинает быстро буреть, то это означает, что температура в печи нормальная для выпечки хлеба и составляет 185–230 ºС. Обычно хозяйка знает достоинства и недостатки своей печи и при выпечке хлеба руководствуется этим.

При выпечке хлеба в духовке бытовой плиты необходимо учитывать, что духовка как быстро накаляется и так же быстро и остывает. Это значит, что при выпечке хлеба в духовке необходимо постоянно контролировать и поддерживать необходимую температуру. После того, как хлеб будет вынут из печи, корочку сверху необходимо слегка смочить водой и, накрыв полотенцем или салфеткой, дать остыть. Ломоть остывшего, отрезанного хлеба, должен быть равномерно пористым, без пустот.

Ржаной хлеб

...

4 кг ржаной муки, 2 л воды, 40 г соли, 5 г дрожжей.

Сначала нужно подготовить закваску, которую делают за сутки до выпечки хлеба. В небольшом количестве теплой воды растворить 5 г дрожжей и всыпать 100 г ржаной муки (мука также должна быть теплой). Замесить тесто и поставить в теплое место. Через сутки растворить закваску в теплой воде и перемешать. Потом влить в квашню теплую воду, добавить разведенную закваску, всыпать треть ржаной муки, предназначенной для теста. Через 12–14 часов добавить соль и всю остальную муку, тщательно и долго вымешивать тесто и снова ставить квашню в тепло.

Готовность теста определяется по его упругости: нажать пальцем – ямка медленно выравнивается, значит, можно печь хлеб. Перед посадкой хлеба в печь надо посыпать лопатку мукой, положить на нее хлеб, облить его кипятком, сгладить и посадить в чистую печь. Хлеб, который поднимается в холодной воде, не надо обливать кипятком.

Остается положить кусок теста в форму, обсыпанную отрубями, слегка смочить поверхность каравая водой и поставить в духовку в русскую печь. Через 2–2,5 часа можно попробовать проткнуть хлеб сухой деревянной палочкой. Если она остается сухой, значит хлеб готов.

Пшеничный хлеб

...

2 кг пшеничной муки, 40 г дрожжей, 5 стаканов воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара.

Влить в посуду 1,5 стакана теплой, как парное молоко, воды, добавить дрожжи и сахар. Хорошо размешать до полного растворения дрожжей. Затем всыпать 1 стакан муки, размешать деревянной ложкой, чтобы не было комочков, и поставить в теплое место. Спустя полчаса можно добавить остальную муку, воду и соль и замесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды. Снова поставить тесто в тепло. Во время брожения несколько раз осаживать тесто. Через два-три часа можно печь хлеб так же, как пекли ржаной хлеб.

Сколько сидеть хлебам в печи, определить трудно. Это зависит от температуры в печи и от размера хлеба, но приблизительное время следующее: хлеб величиной в 12 фунтов печется от 2,5 до 3 часов; в 1 фунт – 3/4 часа. Чтобы узнать готовность хлеба, надо один вынуть из печи, если он будет легок и при ударе средними суставами пальцев о нижнюю корку будет звук, то хлеб готов. Когда хлеб подрумянится и почти будет готов, тогда вынимать по одному, обливать тотчас же при печи кипятком и опять ставить в печь. Ржаные хлеба не надо обливать кипятком, а только, посадив в печь, сгладить их, обмакнув руки в холодной воде, и когда уже готовы, вынув из печи, смочить так же слегка водой. Вынув хлеб из печи, остудить его, чтобы одновременно остывал со всех сторон.

Печем булочки

Булочки постные

...

1 кг (6 стаканов) муки, 2,5 стакана воды, 1/2 ч. ложки сахара, соль по вкусу, 25 г дрожжей.

В стакане теплой воды распустить дрожжи, добавить сахар и стакан просеянной муки. Все хорошо вымесить и поставить в теплое место на 20–25 минут до увеличения в объеме в 2–3 раза. В поднявшуюся массу влить остальную воду, всыпать муку и соль. Посуду с замешенным тестом закрыть и поставить в теплое место для подъема на 1,5–2 часа.

Когда тесто увеличится в объеме, обмять его, через час обминку повторить. Готовое тесто разделать на круглые булочки путем подкатывания на ладони или на доске и уложить на металлический лист, смазанный маслом, или в специальные формы.

Булочки перед выпеканием расстаивать в теплом месте 20–25 минут, выпекать при температуре 180–200 °С. Перед выпеканием булочки по желанию посыпать мукой или смочить водой.

Благодаря пониженной калорийности постные булочки, а также булочки с овощными добавками можно применять в диетическом питании.

Булочки с чесноком

...

500 г дрожжевого теста.

Для пропитки: *1/2 головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 ч. ложки соли, 1/3 стакана воды.*

Выбродившее дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, скатать в жгут, который разрезать на 10 частей. Сформовать из него шарики, которые уложить на смазанный растительным маслом противень. После расстойки булочки выпекать при температуре 220 °С.

Охлажденные булочки проколоть вилкой сверху и пропитать чесночной пропиткой. Для приготовления пропитки чеснок растереть с солью и растительным маслом и развести холодной кипяченой водой.

Булочки розовые

...

3,5 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 40 г отварной протертой свеклы, 15 г маргарина, 1 стакан воды, 1 ч. ложка соли, 10 г дрожжей.

Дрожжевое тесто готовить безопарным способом, добавив в него отварную протертую свеклу.

Из готового теста сформовать шарики, расстаивать их 40–50 минут, перед выпеканием смазать яйцом или водой. Выпекать при температуре 230–240 °С в течение 10–12 минут.

Булочки творожные

...

3 и 1/4 стакана муки, 4–5 ст. ложек молока или воды, 3/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 250 г творога, 1/2 ч. ложки кардамона или тертая цедра с 1/2 лимона, 30–35 г дрожжей, щепотка соли, 2 ч. ложки тмина, 1 яйцо для смазывания.

Муку просеять в миску, посередине сделать углубление. Дрожжи растереть с чайной ложкой сахара, добавить теплого молока или воды, вылить в углубление. Замесить тесто и поставить в теплое место подниматься на 20–25 минут.

Взбить яйца с сахаром, влить растопленное масло, добавить вкусовые вещества и творог, соединить с подошедшей опарой и вымесить гладкое тесто. Присыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Из хорошо подошедшего теста сформовать небольшие булочки, положить их на смазанный маслом противень и поставить на 20 минут на расстойку.

Смазать яйцом и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15–20 минут.

Булочки с сыром

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 25 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли.*

Для начинки: *4 ст. ложки сливочного масла, 150 г сухого острого сыра.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *тертый сыр.*

Приготовить несладкое опарное тесто и дать ему подойти. Подошедшее тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, густо посыпать тертым сыром, свернуть в рулет и нарезать на кусочки шириной 2–3 см. Положить булочки на смазанный маслом лист и дать им расстояться. Смазать яйцом, чуть посыпать сыром и поставить выпекаться в предварительно нагретую духовку на средний огонь на 10–15 минут.

Булочки с ветчиной

...

Тесто по рецепту «Булочки с сыром».

Для начинки: *24 тонких ломтика ветчины, 2–3 ст. ложки тертого сыра.*

Несладкое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, поставить в теплое место подниматься. За время подъема обмять его, дать хорошо подойти. Выложить тесто на пирожковую доску, посыпанную мукой, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать раскатанное тесто на квадратики. На каждый квадрат положить тонкий ломтик ветчины, слегка посыпать тертым сыром и свернуть тугой трубочкой. Булочки выложить на смазанный маслом лист, швом вниз, дать немного расстояться, смазать яйцом и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 минут.

Булочки с тмином

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 75 г сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *тмин.*

К дрожжам добавить 1 чайную ложку сахара и растирать их ложкой до тех пор, пока дрожжи не станут жидкими. Добавить теплое молоко, оставшийся сахар, соль, растопленное или размягченное масло или маргарин, постепенно подсыпая муку, вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от рук и стенок посуды. Покрыть тесто салфеткой и оставить подниматься.

Хорошо подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, раскатать в длинный жгут, нарезать поперек на равные части. Сформовать булочки и положить на смазанный маслом лист на расстоянии 2–3 см друг от друга. Дать подойти в течение 15–20 минут, накрыв их чистым полотенцем.

Перед тем как поставить булочки в духовку, в каждую вдавить кусочек масла, смазать взбитым желтком и посыпать тмином. При желании можно немного посыпать крупной солью.

Выпекать в горячей духовке на среднем огне 10–15 минут.

Булочки с маком

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, 100 г маргарина или сливочного масла, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *мак.*

Тесто приготовить так же, как для булочек с тмином, только сахара положить больше. Подошедшее тесто разделать на маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться.

Булочки смазать яйцом, посыпать маком и выпекать в горячей духовке на среднем огне 10–15 минут.

Булочки с изюмом

...

Для теста: *3–3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г масла или маргарина, 5 ст. ложек сахара, 30 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки кардамона или 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 100–150 г изюма.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *рубленые орехи или миндаль.*

Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину всей муки, замесить опару и поставить ее подниматься.

Когда опара подойдет, соединить ее с пряностями, солью, взбитым с сахаром яйцом, размягченным маслом. Постепенно прибавить оставшуюся муку и, наконец, всыпать промытый, обсушенный и обвалянный в небольшом количестве муки изюм. Вымесить гладкое тесто, накрыть его салфеткой и поставить подниматься в теплое место. Во время подъема тесто несколько раз обмять.

Из хорошо подошедшего теста сформовать маленькие булочки, выложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться. Смазать яйцом, посыпать рублеными орехами или миндалем и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 10–15 минут.

Шанежки сибирские

...

Для теста: *7 стаканов муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла, 1,5 ч. ложки соли, 50 г дрожжей.*

Для сметанной массы: *6 ст. ложек сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки муки.*

В теплом молоке развести дрожжи, четыре стакана муки и столовую ложку сахара. Опару поставить в теплое место.

В готовую опару положить растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешать и только тогда в тесто вбить масло. Хорошо вымешенное тесто выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто положить в посуду и поставить в теплое место для подъема на 1,5–2 часа. Из готового теста сформовать маленькие булочки размером с яйцо, которые уложить на металлический лист, смазанный маслом, и поставить на расстойку на 40–50 минут в теплое место.

Готовые булочки смазать сметанной массой: на каждую булочку выкладывать чайной ложкой массу и аккуратно размазывать ее по всей поверхности булочек.

Выпекать шанежки при температуре 220–230 °С в течение 20–25 минут.

Для приготовления сметанной массы сметану взбивать с сахаром, мукой и маслом до исчезновения комочков.

Булочки с творогом и вареньем

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/3 стакана сахара, 1 яйцо, 2 желтка, 60 г сливочного масла, ванилин, 30 г дрожжей, щепотка соли, тертая цедра лимона.*

Для начинки: *250 г творога, 1 желток, 1/2 стакана сахарной пудры, ванилин, тертая лимонная цедра, черника или густое варенье.*

Для штрейзеля: *2 ст. ложки муки, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара.*

Из половины муки, сахара и дрожжей, растворенных в теплом молоке, приготовить опару и поставить ее подниматься.

Оставшуюся муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить сахар, яйцо, желтки, теплое растопленное масло и тертую лимонную цедру, влить подошедшую опару и замесить тесто. Хорошо вымесив тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место подниматься. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, вырезать круглой формой большого размера лепешки и дать им расстояться. Половину поднявшихся пышных булочек намазать творожной начинкой, сверху положить оставшиеся булочки, края защипнуть.

Готовые изделия переложить на смазанный маслом лист, накрыть салфеткой и оставить на несколько минут для расстойки. Затем у каждой булочки сделать сверху посередине углубление, в которое положить несколько ягод черники или чайную ложку густого варенья. Края булочек смазать желтком, сверху посыпать штрейзелем и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15–20 минут.

Для творожной начинки творог растереть с сахарной пудрой и желтком, добавить ванилин и тертую лимонную цедру. Штрейзель приготовить, изрубив охлажденное масло с мукой и сахаром в мелкую крупку.

Булочки с вареньем I

...

Для теста: *2,5 стакана муки, 1 стакан молока, 8 ст. ложек сахарной пудры, 180 г сливочного масла, 4 желтка, ванилин, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *варенье.*

Для смазывания: *желток.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Муку смешать с солью, сахаром, маслом. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи и желтки, ванилин и замесить тесто. Вымешенное тесто переложить на посыпанную мукой доску, раскатать пласт толщиной 1/2 см и вырезать из него круглой формой лепешки. Накрыть их салфеткой и поставить в теплое место на 1 час для расстойки. Края булочек смазать желтком, в середине выдавить углубления и заполнить их густым вареньем.

Выложить булочки на смазанный маслом лист и выпекать в горячей духовке на среднем огне 15 минут.

Готовые булочки посыпать сахарной пудрой.

Булочки с вареньем II

...

Для теста: *6 стаканов муки, 1 и 1/4 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 3 желтка, 1 яйцо, 120 г сливочного масла, 30 г дрожжей, тертая цедра лимона.*

Для начинки: *густое варенье.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Из теплого молока, 1 стакана муки и дрожжей, добавив 1 столовую ложку сахара, приготовить опару и дать ей подняться. Затем в опару добавить растертые с сахаром желтки и яйцо, соль, растопленное масло или маргарин, тертую цедру и оставшуюся муку, замесить тесто, хорошо его выбить. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанной мукой доске, нарезать на четырехугольники, на середину каждого положить немного густого варенья, защипнуть края и сформовать булочки. Переложить булочки на обильно смазанный маслом противень, дать расстояться, затем смазать яйцом, чтобы булочки не слипались при выпекании.

Печь в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 минут. Готовые булочки выложить на пирожковую доску или блюдо и посыпать сахарной пудрой.

По этому рецепту можно выпекать булочки с другими начинками: спелыми и очищенными от косточек и семян фруктами и ягодами, например клубникой, сливой, черешней; орехами и изюмом, проваренными в молоке и смешанными с сахаром и тертыми бисквитными сухарями; толченым маком с сахаром и лимонной цедрой, а также с творогом, растертым с сахаром, яйцами, сметаной и изюмом.

Булочки-монетки с ванильным кремом

...

Для теста: *3 стакана муки, 1,5 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1 желток, 5 ст. ложек растопленного сливочного масла, 1 вареная картофелина, 20 г дрожжей.*

Для крема: *2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 1,5 ст. ложки муки, 2 желтка, ванилин.*

Муку, смешав с солью, просеять через сито, добавить сахар, лимонную цедру, желток, размешанный в молоке, тертый на терке картофель, растопленное масло, сюда же влить подошедшую опару, приготовленную из теплого молока, сахара и дрожжей. Замесить не слишком крутое тесто, тщательно его вымесить и поставить, накрыв полотенцем, в теплое место подниматься.

Порции готового теста выкладывать чайной ложкой, смоченной в растопленном масле, на смазанный маслом противень, формуя кружочки размером с 5-копеечную монету. Дать булочкам расстояться в течение 10 минут, накрыв их салфеткой и поставив в теплое место. Расстоявшиеся «монетки» смазать желтком и выпекать в горячей духовке на среднем огне 10 минут.

Готовые булочки подать к столу с ванильным кремом.

Для приготовления крема молоко, желтки, муку, сахар и ванилин тщательно перемешать и проварить на маленьком огне до загустения.

Булочки со сливками

...

Для теста: *3–3,5 стакана муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 г дрожжей, тертая цедра с 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки измельченного кардамона.*

Для смазывания: *желток.*

Для начинки: *1 стакан сливок 35 %-й жирности, 1 ч. ложка сахара, ванилин, несколько ложек клубничного или малинового варенья.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Приготовить опарное тесто, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте подниматься. За время подъема дважды обмять его. Готовое тесто разделать на маленькие кусочки и переложить их на смазанный маслом лист, дать расстояться.

Смазать булочки желтком и выпекать в заранее нагретой духовке на среднем огне 15–20 минут. Готовые булочки выложить на пирожковую доску, сбрызнуть теплой водой и накрыть салфеткой: корочка должна быть мягкой.

Когда булочки остынут, ножом срезать верхушки, сделать небольшие углубления и наполнить их вареньем. Охлажденные сливки взбить в пену, смешать с сахаром и ванилином и выложить по чайной ложке поверх варенья. Накрыть срезанными кусочками, посыпать сахарной пудрой.

Плюшки с корицей

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/3 стакана сахара, 75 г масла или маргарина, тертая лимонная цедра, 30 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *3–4 ст. ложки растопленного масла, 1/2 стакана сахара, 2 ч. ложки корицы.*

Для смазывания: *яйцо.*

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься, во время подъема дважды обмять тесто. Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара и корицы, свернуть тугим рулетом. Разрезать рулет поперек на куски шириной 2–3 см. Один конец получившихся кусочков защипнуть. Положить булочки на смазанный маслом лист открытым срезом вверх и после расстойки смазать яйцом.

Булочки можно разделать иначе. Для этого из тонко раскатанного теста нарезать небольшие прямоугольники, смазать маслом, посыпать сахаром с корицей, свернуть маленькие рулетики, сложить их вдвое, концы рулетиков защипнуть, а середину надрезать острым ножом. Вывернуть рулетики так, чтобы слои теста с начинкой оказались сверху, переложить плюшки на смазанный маслом противень.

Выпекать плюшки в горячей духовке на среднем огне 12–15 минут. Готовые плюшки выложить на пирожковую доску и накрыть салфеткой, чтобы они остывали постепенно и не черствели.

Плюшки ореховые

...

Для теста: *3,5 стакана муки, 3 ч. ложки сахарной пудры, 1 стакан молока, 7 желтков, 30 г дрожжей.*

Для начинки: *1,5 стакана молотых орехов, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.*

Замесить не очень крутое безопарное тесто, хорошо его вымесить, присыпать мукой, накрыть салфеткой и дать подойти.

Масло взбить с сахарной пудрой в пену, добавить толченые орехи и этой начинкой смазать раскатанное в тонкий пласт тесто. Свернуть тугой рулет, выложить на смазанный маслом лист, нарезать поперек острым ножом ломтиками в 4–5 см, накрыть их полотенцем и дать расстояться в теплом месте. Выпекать в горячей духовке на среднем огне 20–25 минут.

Оставшиеся белки можно взбить с сахаром, смазать ими почти готовые плюшки и допекать их 3–4 минуты.

Плюшки маковые

...

Для теста: *3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *2–3 ст. ложки мака, 4 ст. ложки растопленного масла, 100 г сахара.*

Для смазывания: *яйцо.*

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным маслом, посыпать смесью мака с сахаром. Пласт свернуть рулетом, нарезать поперек на кусочки шириной 2–3 см. Один конец каждого кусочка защипнуть. Переложить булочки на смазанный маслом лист срезом вверх. После расстойки смазать яйцом и выпекать в горячей духовке на среднем огне 12–15 минут.

Бриоши

...

Для теста: *3,5 стакана муки, 3/4 стакана сливок 25 %-й жирности, 1/3 стакана сахара, 8 яиц, 1 рюмочка (1 ст. ложка) рома, 20 г дрожжей.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *сахар.*

Сделать опару из дрожжей, 1/2 стакана муки и небольшого количества воды, дать ей подняться. Из остального количества муки, сливок, яиц, сахара и рома замесить тесто, хорошо его вымесить, прибавив опару, накрыть посуду полотенцем и поставить тесто бродить. Маленькие формочки смазать маслом, заполнить до половины подошедшим тестом, поставить в теплое место, пока бриоши не расстоятся и не поднимутся.

Бриоши смазать взбитым яйцом, посыпать кристаллическим сахаром и выпекать в предварительно нагретой духовке на среднем огне до тех пор, пока они не станут блестящими и румяными.

Булки сдобные

...

Для теста: *6 стаканов муки, 2 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 40–50 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка измельченного кардамона.*

Для смазывания: *яйцо.*

Для посыпки: *1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка рубленого миндаля или орехов.*

Дрожжи растереть с чайной ложкой сахара, добавить теплого молока, примерно половину всей муки, замесить негустое тесто и поставить его в теплое место на 30 минут подниматься. Затем в опару добавить соль, измельченный кардамон, сахар, растопленное масло, постепенно всыпать оставшуюся муку. Вымесить гладкое тесто, слегка посыпать его сверху мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Подошедшее тесто промесить, разделить на батоны или булки, выложить на смазанный маслом противень, накрыть полотенцем и оставить для расстойки.

Расстоявшиеся булки смазать яйцом, посыпать сахаром и рубленым миндалем и выпекать в предварительно прогретой духовке на среднем огне 20–30 минут.

Вынутые из духовки булки выложить на пирожковую доску или решетку и накрыть салфеткой.

Батон с яблоками

...

Для теста: *2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2–3 ст. ложки сахара, 60 г сливочного масла, 1 желток, тертая цедра лимона, 20 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *500 г очищенных яблок, 1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.*

Для смазывания: *желток.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Из теплого молока, дрожжей, сахара и небольшого количества муки приготовить опару и поставить ее в теплое место бродить. Муку, смешав с солью, просеять через сито. Добавить оставшийся сахар, теплое растопленное масло или маргарин, тертую лимонную цедру, разболтанный желток. Влить сюда же подошедшую опару. Замесить тесто и, слегка присыпав его мукой и накрыв салфеткой, поставить в теплое место для подъема.

Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске в пласт, намазать его начинкой. Защипнуть края и сформовать батон. Выложить его на смазанный маслом противень и дать расстояться. Батон смазать желтком, наколоть сверху вилкой, чтобы тесто не потрескалось, и выпекать в горячей духовке на среднем огне 30–35 минут. Готовый и охлажденный батон нарезать ломтиками и посыпать сахарной пудрой.

Приготовление начинки: яблоки припустить с сахаром в небольшом количестве воды под крышкой на небольшом огне 20 минут и охладить, добавить корицу и хорошо перемешать.

Булки с тыквой

...

Для теста: *6–7 стаканов муки, 1 стакан молока, 800 г тыквы, 1 стакан сахара, 150–200 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, 3–4 ядра горького миндаля или цедра с 1 лимона.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Из теплого молока, дрожжей и части муки приготовить жидкую опару. Тыкву очистить, нарезать на кусочки, припустить в небольшом количестве воды до готовности и размять. В опару добавить теплое тыквенное пюре, сахар, приправы, хорошо перемешать, подсыпать муки и вымесить тесто, добавляя при этом размягченное масло или маргарин. Поставить тесто в теплое место подходить. Поднявшееся тесто разделать на булки, положить на смазанный маслом лист для расстойки. Расстоявшиеся булки смазать яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 25–30 минут.

Остывшие булки посыпать сахарной пудрой. Булки с тыквой не черствеют дольше, чем обычные.

Булка ореховая

...

8 стаканов муки, 125 г сливочного масла, 2 стакана молока, 2 стакана сахара, 3 яйца, 1/2 стакана кагора, 1 ст. ложка порошка какао, 300 г ядер грецкого ореха, 1,5 ч. ложки соли, 100 г дрожжей.

Тесто для ореховой булки готовить безопарным способом. В подогретом молоке развести дрожжи и растирать их до исчезновения комков. Влить кагор, положить сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко рубленные орехи и все полностью по норме. Затем массу перемешать и выбить на столе.

Тесто положить в посуду, завязать салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вторично выбить его на столе и поставить в теплое место. Готовое тесто сформовать в одну большую булку, уложить на металлический противень, смазанный маслом, и поставить в теплое место для расстойки на 60–80 минут.

Выпекать булку при температуре 200–210 °С в течение 1–1,5 часов. Готовность булки определять по цвету корочки и по весу. Готовая булка покрыта коричневой корочкой и мало весит.

Булка формовая с вареньем

...

Для теста: *4–4,5 стакана муки, 2 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка кардамона.*

Для начинки: *1,5 стакана повидла или варенья из крыжовника, слив, клубники или брусники, 100 г изюма, 1 ст. ложка цукатов, 75 г сливочного масла.*

Для смазывания: *яйцо.*

Приготовить опарное дрожжевое тесто и дать ему хорошо подняться.

Изюм очистить, промыть и припустить в небольшом количестве воды в течение нескольких минут. Цукаты и обсушенный изюм изрубить и смешать с вареньем.

Подошедшее тесто разделить на две равные части, раскатать их в форме четырехугольника, оба пласта смазать маслом, покрыть начинкой и плотно свернуть рулетом.

Один рулет положить на дно круглой большой формы швом вверх. Второй рулет положить швом вниз на первый таким образом, чтобы швы пришлись один на другой. Дать тесту подойти, смазать яйцом и выпекать в умеренно жаркой духовке 60–70 минут.

Булка формовая с изюмом

...

Для теста: *2–3 стакана муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 75–100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. ложки соли, 30 г дрожжей, 100 г изюма, тертая цедра лимона, по желанию 1/2 ч. ложки кардамона.*

Для смазывания формы: *1 ст. ложка сливочного масла.*

Для обсыпки формы: *2 ст. ложки рубленого миндаля или орехов.*

Для смазывания теста: *яйцо.*

Для посыпки: *сахарная пудра.*

Из теплого молока, дрожжей и примерно половины всей муки приготовить опару. Когда опара хорошо подойдет, добавить взбитые с сахаром яйца, специи и муку. Взбивать деревянной ложкой, постепенно добавляя размягченное масло, пока не появятся пузырьки воздуха и тесто не начнет отходить от стенок миски. Под конец положить промытый и обсушенный изюм.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную орехами или миндалем форму, заполнив ее лишь наполовину. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься. Когда тесто увеличится в объеме почти вдвое, смазать его сверху яйцом и выпекать в духовке на среднем огне 30–40 минут. Готовность булки определить деревянной палочкой, которую воткнуть в булку и вынуть. Если она останется сухой, булка готова.

Булку выбить из формы, накрыть салфеткой и, когда она остынет, посыпать сахарной пудрой.

Приложение Дополнительные возможности

Глазурь

Где бы вы не пекли – в хлебопечке или в духовке, хлеб будет и красивее и вкуснее, если смазать его глазурью. Перед выпечкой, во время или на ранних этапах выпечки, глазури придают изделию золотистую, более мягкую или более хрустящую корочку. Глазурь, наложенная на готовое изделие, придает дополнительный вкус и делает корочку более блестящей. Иногда глазурь играет роль липучки, к которой прилипает посыпка. Если вы выпекаете хлеб в хлебопечке, накладывайте глазурь перед этапом выпечки или в течение первых 10 минут. Накладывайте глазурь быстро, чтобы не потерять тепло при открытой крышке. Не смазывайте бока буханки липкой глазурью, иначе он может прилипнуть к форме.

Глазури, содержащие молоко, яйца и соленую воду, можно использовать на свежеиспеченном хлебе. Смажьте хлеб глазурью, как только выпечка закончена, и оставьте на 3–4 мин, чтобы глазурь подсохла и корочка стала блестящей. Затем достаньте буханку из хлебопечки как обычно. Этот метод особенно полезен, если вы хотите чем-нибудь посыпать хлеб сверху.

Посыпка

Придайте красоту и аромат хлебу при помощи посыпки. Ее можно добавлять на разных этапах выпечки хлеба: в начале выпечки, через 10 минут после начала выпечки или сразу же после окончания выпечки, пока хлеб еще горячий. Если вы хотите посыпать хлеб в начале выпечки, просто быстро откройте крышку, чтобы потерять как можно меньше тепла. Перед тем, как добавлять посыпку, хлеб нужно смазать глазурью. Тогда посыпка действительно задержится на буханке. Почти все хлеба предварительно смазываются либо яйцом, либо молоком либо водой.

Если вы посыпаете хлеб зернышками, выбирайте то зерно, из которого испечен хлеб. Например, если хлеб сделан из просовой муки, посыпайте его просовыми зернышками или хлопьями.

Советы по эксплуатации хлебопечки

• Если вы пробуете новый рецепт, проверьте консистенцию теста через несколько минут после начала замеса. На этом этапе можно добавить муки, если тесто липкое, или воды, если оно сухое и крошится.

• Держите деревянную лопатку наготове – иногда со стенок приходится соскребать сухие кусочки теста, которые прилипают на разных этапах замеса.

• Не поддавайтесь искушению добавлять в тесто больше вкусных добавок, чем указано в рецепте – консистенция теста может быть нарушена.

• Не поднимайте крышку после того, как начался процесс подхода и выпечки теста, иначе буханка опадет.

• Не весь хлеб высоко поднимается во время выпечки. Насыщенный, тяжелый хлеб с большим количеством серой или ржаной муки скорее всего будет с плоской корочкой, либо со слегка опустившейся корочкой. Это не повлияет на вкус хлеба.

• Если в хлебопечке нет режима «держать в тепле» после выпечки (обычно около 1 часа), лучше всего достать буханку из хлебопечки как можно быстрее после выпечки. Иначе внутри появится конденсат и буханка станет влажной.

• Если мешалка застряла внутри буханки во время выпечки, наполните форму наполовину теплой водой и оставьте на 10 минут перед тем, как легко достать ее из формы.

• В некоторых хлебопечках есть специальные режимы для выпечки готовых смесей для хлебопечки. Если хотите попробовать их, проверьте инструкции, подходят ли эти смеси для вашей хлебопечки.